CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE

CUM AFECTEAZĂ RISIPA ALIMENTARĂ PLANETA?

EFECTE

Pe măsură ce hrana începe să se descompună, este eliberat metanul, un gaz cu efect de seră, care este de 28 de ori mai puternic decât dioxidul de carbon.

Risipa alimentară înseamnă și risipă de combustibili.

Risipa de alimente dăunează biodiversității!

CAUZE

Data de expirare: Verifică cu atenție data de expirare și învață diferența dintre "consum optim" și "expirare".

Cumpăratul excesiv: De cele mai multe ori, cumpărăm mai mult decât este nevoie...

Standarde estetice ridicate: Frumusețea vine în toate formele și dimensiunile. Nu respinge alimentele doar pentru că nu arată perfect.

PREVENȚIE

Din respect pentru mâncare, cumpără cumpătat!

Depozitează corect alimentele și urmărește termenul de valabilitate al acestora!

Consumă inclusiv fructe și legume fără aspect comercial, sunt la fel de valoroase din punct de vedere nutritiv cu cele aspectuoase!

Reutilizează și transformă resturile alimentare în preparate alimentare delicioase!

Nu arunca surplusul de alimente, dacă nu au expirat încă, donează-le celor care au nevoie!

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

https://www.madr.ro

CONTRIBUIE ȘI TU LA SĂNĂTATEA PLANETEI

29 SEPTEMBRIE

ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE

CUM AFECTEAZĂ RISIPA ALIMENTARĂ PLANETA?

EFECTE

Pe măsură ce hrana începe să se descompună, este eliberat metanul, un gaz cu efect de seră, care este de 28 de ori mai puternic decât dioxidul de carbon.

Risipa alimentară înseamnă și risipă de combustibili.

Risipa de alimente dăunează biodiversității!

CAUZE

Data de expirare: Verifică cu atenție data de expirare și învață diferența dintre "consum optim" și "expirare".

Cumpăratul excesiv: De cele mai multe ori, cumpărăm mai mult decât este nevoie...

Standarde estetice ridicate: Frumusețea vine în toate formele și dimensiunile. Nu respinge alimentele doar pentru că nu arată perfect.

PREVENȚIE

Din respect pentru mâncare, cumpără cumpătat!

Depozitează corect alimentele și urmărește termenul de valabilitate al acestora!

Consumă inclusiv fructe și legume fără aspect comercial, sunt la fel de valoroase din punct de vedere nutritiv cu cele aspectuoase!

Reutilizează și transformă resturile alimentare în preparate alimentare delicioase!

Nu arunca surplusul de alimente, dacă nu au expirat încă, donează-le celor care au nevoie!

GUVERNUL ROMÂNIEI

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

https://www.madr.ro

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

Food and Agriculture Organization of the United Nations

29 SEPTEMBRIE | ZIUA INTERNAȚIONALĂ DE CONȘTIENTIZARE ASUPRA RISIPEI ȘI PIERDERILOR ALIMENTARE!

FII UN EROU ÎN LUPTA ÎMPOTRIVA RISIPEI ALIMENTARE!

Respectă hrana pe care o consumi!

- Cumpără doar alimentele de care ai nevoie!
- Învață să iubești fructele și legumele imperfecte!
- Fii atent la dimensiunea porțiilor!
- Acordă atenție termenelor de valabilitate!

- Păstrează alimentele în condițiile optime de temperatură!
- Transformă resturile de alimente în mesele de a doua zi!
- Donează surplusul!

În 2019, în cadrul celei de-a 74-a Adunare Generală a Națiunilor Unite, a fost desemnată ziua de 29 septembrie drept Ziua Internațională de Conștientizare asupra Risipei și Pierderilor Alimentare, fiind recunoscut rolul fundamental pe care producția alimentară durabilă îl joacă în promovarea și asigurarea securității alimentare.

Pierderile și risipa de alimente reprezintă o provocare globală!

Potrivit **Organizației Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO)**, aproximativ o treime din totalitatea alimentelor produse în întreaga lume se pierd sau se risipesc, la un moment dat, pe parcursul lanțului de aprovizionare cu alimente, de la fermă la consumator.

Lucruri pe care trebuie să le știi!

- La nivel global, aproximativ 13% din alimentele produse se pierd între recoltare și vânzarea cu amănuntul.
- Se estimează că 17% din producția globală totală de alimente este risipită în gospodării, în serviciile de alimentație și în comerțul cu amănuntul.

Alimentele pierdute și irosite reprezintă 38% din consumul total de energie în sistemul alimentar global.

Obiceiurile alimentare pot fi schimbate! Depinde doar de tine!